



Gotthaerdli am See

THAI-RESTAURANT & BAR

Geschichte

Die thailändische Küche ist eine Mischung aus asiatischem, indischem und europäischem Einfluss, die im Lauf der Jahrhunderte zu einer harmonischen und charakteristischen Landesküche verschmolzen ist. Chilis wurden von portugiesischen Missionaren in Thailand eingeführt und sind heute aus der thailändischen Küche nicht mehr wegzudenken.

Tipps zum Esserlebnis

Die ideale thailändische Mahlzeit ist eine harmonische Mischung aus scharf, mild und süß-sauer. Trotz oder gerade wegen der starken Kontraste gilt die Thai Küche, mit der absoluten Frische ihrer Zutaten, als eine der besten und beliebtesten der Welt. Sie soll sowohl Auge und Nase als auch den Gaumen befriedigen. Idealerweise ist thailändisches Essen eine gesellige Angelegenheit, die zwei oder mehr Personen einschließt. Prinzipiell wegen der größeren Anzahl von Gerichten, die man bestellen kann, wenn mehrere Speisende am Tisch sitzen. Gegessen wird mit dem Löffel, die Gabel dient nur als Hilfsmittel. Essstäbchen werden nur zum Essen chinesischer Gerichte benutzt und gehören somit nicht zur eigentlichen thailändischen Küche.

*Das **Gotthärdli am See** gewährleistet Ihnen frische Zutaten, denn zweimal pro Woche werden die Gewürze und das Gemüse direkt aus Thailand eingeflogen. Das Gotthärdli Team wünscht Ihnen *en guete*. Wenn es Ihnen schmeckt, dürfen Sie sich mit *Aroi Maak* bedanken, was soviel wie *es schmeckt ausgezeichnet* heißt.*

Öffnungszeiten

*Mo bis Fr 11.30 bis 14.00 / 17.00 bis 22.00 Uhr
Sa & So 17.00 bis 22.00 Uhr*


Sehr geehrter Gast / Dear guest


*Um den bestmöglichen Service in unserem kleinen Restaurant gewährleisten zu können, danken wir für Ihre **Reservation** unter **www.gotthaerdli.ch** oder **041 711 09 04**. Das Gotthärdli am See Team freut sich auf Ihren Besuch.*

*For the best possible service, we can offer in our small restaurant, we need your reservation one day before by **www.gotthaerdli.ch** or **phone 041 711 09 04**. Thank you for your appreciation. It would be our pleasure to welcome you.*

In der thailändischen Küche wird hauptsächlich mit Weizenmehl, Knoblauch, Pfeffer, Fischsauce und Sojasauce gearbeitet. Sollten Sie auf ein Produkt allergisch sein, bitten wir Sie uns dies bei der Bestellung mitzuteilen.

The Thai kitchen mostly works with wheat flour, garlic, pepper, fish sauce and soy sauce. For any allergy please let us know by order.

 *Bei diesen Gerichten passen wir die Schärfe gerne nach Ihrem Wunsch an, ... und wenn es einmal doch zu scharf war? Nicht trinken, sondern einen grossen Löffel Reis in den Mund nehmen und warten, bis der Schmerz nachlässt.*

 *We prepare your meal on your request. Please let us know how spicy you would like to have it...if the meal is too spicy, please do not drink, just eat rice and wait until the pain is gone.*

Herkunft/Origin

Rindsfilet/Beef tenderloin SCHWEIZ; Poulet/Chicken SCHWEIZ, Pouletsatay /Chicken satay THA; CHN, Fisch – Meeresfrüchte/Fish – Seafood THA, DEU, VNM, CHN, MYS; Schwein/Pork SCHWEIZ, Ente CHN, THA; Planted Chicken Vegan/vegan planted chicken NL

Allergien oder Intoleranzen / Allergies or intolerances

“Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.”

“Ingredients in our dishes that trigger allergies or intolerances, you will be informed by our staff on request.”

Zu den Hauptgerichten (ausser Reis- und Nudelgerichte) ist der gedämpfte Reis inklusive. Möchten Sie sich ein Hauptgericht teilen, erlauben wir uns CHF 6.00 für extra Portion Reis zu berechnen.

With any main course (except rice and noodle meals) steamed rice is included. If you like to share a main course, we would charge CHF 6.00 for extra rice portion.

Extra Beilagen/ Extra side dishes

Portion gebratener Reis/ Portion fried rice 9.50

Portion gebratene Glasnudeln/ Portion fried glass noodles 11.00

Portion Klebreis / Portion sticky rice 6.50

Sehr zu empfehlen zum würzigen Salat/ Highly recommended with a spicy salad

Spiegelei / fried egg 2.00

Unsere Gerichte bieten wir ebenfalls als Take Away oder mit Lieferservice an. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.gotthaerdli.ch.

We also offer our dishes as take away or with delivery service. For further information please visit our website www.gotthaerdli.ch.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% MwSt., Take Away und Lieferservice inklusive 2.5% MwSt.

All prices in CHF and included 7.7% vat, take away and delivery services included 2.5% vat.

Vorspeisen/Starter

Suppen / Soups

Tom Yam



Zitronengrassuppe mit Zwiebeln, Pilze, Cherrytomaten, Koriander, Galgan, Kaffirlimone
A savoury Thai soup with onions, mushrooms, tomatoes, coriander, lemon grass,
galgan & lime leaf

mit Saisongemüse /with season vegetables 13.50

mit Poulet / with chicken 16.50

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 17.50

Tom Kha

Kokossuppe mit Zwiebeln, Pilze, Koriander, Zitronengras, Galgan, Kaffirlimone
Thai soup with coconut milk, onions, mushrooms, coriander, lemon grass, galgan, lime leaf

mit Tofu / with tofu 15.50

mit Poulet / with chicken 17.50

Tom Tschüüd Kiew

Gemüsesuppe mit geraffelten Karotten, Weisskabis, Sellerie, Koriander, getrockneter
Knoblauch & Poulet Wan Ton Taschen

Vegetable soup with carrots, cabbage, celery, coriander, dried garlic & chicken in
wan-ton coat 12.50

Tom Tschüüd Wun Sen

Gemüsesuppe mit geraffelten Karotten, Weisskabis, Sellerie, Koriander, getrockneter
Knoblauch & Glasnudeln

Vegetable soup with carrots, cabbage, celery, coriander, dried garlic & glass noodles
13.00

Salate / Salads

- Som Tam**  18.50
Grüner Papayasalat mit Karotten, Bohnen, Cherrytomaten, Knoblauch & Erdnüsse
Green papaya salad with carrots, green beans, tomatoes, garlic & peanuts
- mit *Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps* 21.00
- Yam Mamuang**  19.50
Grün-saurer Mangosalat mit Karotten, Zwiebeln, Schalotten, Cherrytomaten,
Koriander & Erdnüssen
Salad with sour mango, carrots, onions, red onions, cherry tomatoes, coriander & peanuts
- Yam Nua**  26.50
Rindsfiletsalat mit Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Cherrytomaten, Zitronengras,
Kaffirlimone
Beef tenderloin salad with onions, red onions, coriander, cherry tomatoes, lemon grass,
lime leaf
- Yam Wun Sen**  24.00
Glasnudelsalat mit Poulet & Black Tiger Crevetten serviert mit Zwiebeln, Schalotten,
Koriander, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten & Sellerie
Glass noodle salad with chicken, black tiger shrimps, onions, red onions, coriander, spring
onions, cherry tomatoes & celery

Fingerfood

<i>Popia</i>	<i>15.00</i>	
<i>Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce</i> <i>Vegetarian spring rolls with sweet-chili sauce</i>		
<i>Gung Tschuup Paeng Thod</i>	<i>17.50</i>	
<i>Knusprige Black Tiger Crevetten im Teig mit Chilicreme Sauce</i> <i>Crispy deep-fried black tiger shrimps served with chili whip sauce</i>		
<i>Gung Tschuup Vegan</i>	<i>16.00</i>	
<i>Vegarnelen Crevettensersatz Vegan mit Chilicreme Sauce</i> <i>Crispy deep-fried vegan shrimps substitute with chili whip sauce</i>		
<i>Satay</i>		
<i>Pouletspiesschen mit hausgemachter Erdnuss-Kokossauce</i> <i>Chicken spears with home-made peanut-coconut sauce</i>	<i>15.00</i>	
<i>Samosa</i>	<i>16.00</i>	
<i>Dreieck-Teigtaschen gefüllt mit Gemüse & würzig gelbem Curry</i> <i>serviert mit süss-sauer Sauce</i> <i>Vegetarian samosa with aromatic yellow curry served with</i> <i>sweet-chili sauce</i>		
<i>Kjew Thod</i>	<i>14.50</i>	
<i>Knusprige Poulet Wan Ton Taschen gefüllt mit Koriander, Knoblauch,</i> <i>Pfeffer serviert mit Sweet-Chili Sauce</i> <i>Crispy deep-fried chicken in wan-ton coat with coriander, garlic, pepper</i> <i>served with sweet-chili sauce</i>		
<i>Khao Criep Gung</i>	<i>5.00</i>	
<i>Crevettenchips / Shrimps chips</i>		
<i>Ab 2 Personen / Up to 2 persons</i>	<i>pro Person/ per person</i>	<i>17.50</i>
<i>Hausgemachte Vorspeisenplatte nach Art des Hauses</i>		
<i>Verschiedene knusprige Fingerfoods mit dreierlei Dipp Saucen</i> <i>Home-made fingerfood starter plate</i> <i>Mixed starter plate with home-made goodies with three different dipp sauces</i> <i>Auch vegetarisch möglich / Vegetarian version possible</i>		

Hauptgerichte / Main courses
Verführerische Curries / Curry flavours

Gaeng Paet 

<i>Rotes Curry mit Kokosmilch, Basilikum, Bambus & Thai Aubergine</i>	
<i>Red curry with coconut milk, basil, bamboo & eggplant</i>	
<i>mit Saisongemüse oder Tofu / with vegetables or tofu</i>	29.50/32.00
<i>mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan</i>	34.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	35.00
<i>mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps</i>	38.50
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	39.50
<i>mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast</i>	39.50

Gaeng Kiew Waan 

<i>Grünes Curry mit Kokosmilch, Basilikum, Bambus & Thai Aubergine</i>	
<i>Green curry with coconut milk, basil & eggplant</i>	
<i>mit Saisongemüse oder Tofu / with vegetables or tofu</i>	29.50/32.00
<i>mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan</i>	34.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	35.00
<i>mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps</i>	38.50
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	39.50
<i>mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast</i>	39.50

Gaeng Gaari 

<i>Gelbes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten & Frühlingszwiebeln</i>	
<i>Yellow curry with coconut milk, potatoes, onions, tomatoes & spring onions</i>	
<i>mit Saisongemüse / with vegetables</i>	29.50
<i>mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan</i>	34.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	35.00
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	39.50

Gaeng Massaman

<i>Braunes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln & Erdnüssen</i>	
<i>Brown curry with coconut milk, potatoes, onions & peanuts</i>	
<i>mit Tofu / with tofu</i>	32.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	35.00
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	39.50

Phad Paet Prig Thai Ohn



<i>Rotes Curry gebraten mit Bohnen, Zucchetti, Zwiebeln, grünem Pfeffer & Austernsauce</i>	
<i>Red curry served with green beans, courgettes, onions, green pepper & oyster sauce</i>	
<i>mit Tofu / with tofu</i>	31.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	34.00
<i>mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps</i>	37.50
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	38.50
<i>mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast</i>	38.50
<i>mittel scharf oder scharf / medium spicy or spicy</i>	
<i>Vegan an Pilzsauce / vegan on mushroom sauce</i>	

Gaeng Panaeng



<i>Rotes Curry serviert mit Kokosmilch & Kaffirlimone</i>	
<i>Red curry served with coconut milk & lime leaf</i>	
<i>mit Tofu / with tofu</i>	36.50
<i>mit Poulet / with chicken</i>	39.50
<i>mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps</i>	43.00
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	44.00
<i>mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast</i>	44.00

Gaeng Sapat



<i>Rotes Curry mit Kokosmilch, Basilikum & Ananas</i>	
<i>Red curry with coconut milk, basil & pineapple</i>	
<i>mit Poulet / with chicken</i>	38.50
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	43.00

Gaeng Paet Polomai Ped Yaang



<i>Knusprige Entenbrust an rotem Curry mit Kokosmilch, Litschi, Ananas, Jackfruit, Cherrytomaten & Peperoncini</i>	44.50
<i>Deep fried duck breast with red curry, coconut milk, litschi, pineapple, cherry tomatoes & chili</i>	

Gebratene Hauptgerichte / Fried main courses

Nua Phad Namman Heu

41.50

Rindsfilet an Austernsauce, Peperoni, Zwiebeln, Pilze, Jungmais & Frühlingszwiebeln

Beef tenderloin on oyster sauce, red pepper, onions, mushrooms, baby corn & spring onions

Phad Gra Prauw



Basilikum gebraten mit Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Thai Aubergine & Austernsauce

Fried Thai basil with green beans, onions, garlic, eggplant & oyster sauce

mit Poulet geschnetzelt oder gehackt / with chicken sliced or minced

37.50

mit Rindsfilet geschnetzelt / with beef tenderloin sliced

42.00

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps

41.00

mit Spiegelei / with fried egg

2.00

Vegan an Pilzsauce / vegan on mushroom sauce

Phad King



Ingwer gebraten mit Zwiebeln, Pilze, Frühlingszwiebeln, Peperoncini & Austernsauce

Fried Ginger with onions, mushrooms, spring onions, chili & oyster sauce

mit Poulet / with chicken

38.50

mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast

43.00

mit Rindsfilet / with beef tenderloin

43.00

Vegan an Pilzsauce / vegan on mushroom sauce

Phad Medmamuang

Peperoni, Cashew, Zwiebeln, getrocknete Chili, Frühlingszwiebeln & Austernsauce

Red Pepper, cashew, onions, dried chili, spring onions & oyster sauce

mit Tofu / with tofu

34.50

mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan

36.50

mit Poulet / with chicken

37.50

Vegan an Pilzsauce / vegan on mushroom sauce

Thod Gra Tiem Prig Thai

Frühlingszwiebeln, Pfeffer, Knoblauch & Austernsauce

Spring onions fried with pepper, garlic & oyster sauce

mit Poulet / with chicken

41.50

mit Rindsfilet / with beef tenderloin

47.50

mit Spiegelei / with fried egg

2.00

Muh Daed

Getrocknetes Schweinefleisch, mariniert mit Knoblauch, Pfeffer & Austernsauce
Dried pork, marinated with garlic, pepper & oyster sauce

38.00

Phad Ruam

Saisongemüse gebraten an würziger Austernsauce

Fried vegetables Thai Style on oyster sauce 25.50

mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan 30.00

mit Poulet / with chicken 31.00

Vegan an Pilzsauce / vegan on mushroom sauce

Phad Kanah



Thai Spinat gebraten mit gesalzenen Sojabohnen an würziger Austernsauce

Fried Thai spinach with salted soy beans, aromatic oyster sauce 31.00

mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan 35.50

mit Poulet / with chicken 36.50

Vegan an Pilzsauce / vegan on mushroom sauce

Hauptgerichte Suppen / Main course soups

Guay Tieaw Naam Gai

24.50

Poulet in Reismudelsuppe, Thai Spinat, Sojasprossen, Sellerie & Koriander

Chicken with rice noodle soup, Thai spinach, bean sprouts, celery & coriander

Tom Yam



Zitronengrassuppe mit Zwiebeln, Pilze, Cherrytomaten, Koriander, Galgan, Kaffirlimone

A savoury Thai soup with onions, mushrooms, tomatoes, coriander, galgan, lime leaf

mit Saisongemüse / with season vegetables 22.00

mit Poulet / with chicken 28.00

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 30.00

Tom Kha

Kokosuppe mit Zwiebeln, Pilze, Koriander, Zitronengras, Galgan, Kaffirlimone

Thai soup with coconut milk, onions, mushrooms, coriander, lemon grass, galgan, lime leaf

mit Tofu / with tofu 26.00

mit Poulet / with chicken 30.00

Reis- & Nudelgerichte / Rice & noodle courses

Khao Phad

Gebratener Reis, Saisongemüse, Zwiebeln, Eier, Cherrytomaten & Koriander

Fried rice, season vegetables, onions, eggs, tomatoes & coriander

vegetarisch / vegetarian

24.00

mit Poulet / with chicken

29.50

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps

33.00

Phad Thai

Reisnudeln gebraten mit Sojasprossen, Tofu, Thai Schnittlauch, Eier & Erdnüssen

Rice noodles fried with bean sprouts, tofu, Thai chives, eggs & peanuts

vegetarisch / vegetarian

29.00

mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan

31.00

mit Poulet / with chicken

32.00

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps

35.50

mit Rindsfilet / with beef tenderloin

37.00

Phad Sii Yeu

Reisnudeln gebraten mit Thai Spinat, Karotten, Sojasprossen, Eier & süsster Sojasauce

Rice noodles fried with Thai spinach, carrots, bean sprouts, eggs & sweet soy sauce

mit Poulet / with chicken

31.00

mit Rindsfilet / with beef tenderloin

36.00

Phad Wun Sen Gai cab Gung

Gebratene Glasnudeln mit Saisongemüse, Pilze, Eier & Kokosmilch

Fried glass noodles with vegetables, mushrooms, eggs & coconut milk

vegetarisch / vegetarian

27.00

mit Poulet und Black Tiger Crevetten / with chicken and black tiger shrimps

34.00